32e Année. — Tome LXIII N° 1643 Paris, 24 Décembre 1925

REVUE DE VITICULTURE

LE POURRIDIE DU NOYER

Principe du traitement curatif

Dans divers Congrès agricoles, dans des conférences, j'ai déjà exposé le principe du traitement du *Pourridié* du noyer, maladie appelée *Pus* dans l'Isère. J'y reviens aujourd'hui en prenant pour tâche de bien faire saisir comment il doit être pratiqué, et la raison des diverses opérations à effectuer. En effet, les agriculteurs ne se rendent pas toujours bien compte du siège exact de la maladie, ni de la manière dont on peut la combattre.

Traiter dès le début est une condition essentielle. Dès le moindre dépérissement constaté : pousses faibles, feuillage moins abondant, moins vert, on doit procéder au traitement. De même, tout noyer placé non loin d'un autre, mort par envahissement du « Blanc », ou d'un noyer abattu depuis quelque temps, doit être surveillé par le déchaussage et l'examen des racines Le Pourridié du noyer est produit par l'*Armillariella mellea* Vahl, du groupe des Agaricinées. Les nombreux travaux effectués sur ce champignon, tant en France qu'à l'étranger, font admettre que c'est un parasite facultatif, attaquant les essences les plus variées. Bien que mes recherches ne soient pas terminées, rien n'est encore venu infirmer cette opinion. Les principales opérations qu'il faut effectuer sont les suivantes :

Déchaussage du noyer malade. — Ce déchaussage doit bien dégager les racines et les isoler en dessous. La première des choses est en effet de déterminer celles qui sont envahies par le *Blanc* du champignon parasite, et celles qui sont saines. Souvent, il y a un groupe de racines malades d'un côté et un groupe non attaqué de l'autre. Si le collet ou pied de l'arbre est aux trois quarts envahi, le cas est très grave, surtout chez les arbres un peu âgés et la lutte sera difficile. Si la moitié correspondant aux racines intactes est indemne, on peut utiliser le traitement.

Nettoyage du collet et des racines envahies. — Le parasite forme dans l'écorce des lames blanchâtres en éventail et il s'en développe aussi entre le bois et l'écorce (1). Il est absolument indispensable d'enlever tout ce qui est attaqué, d'abord les fragments les plus gros, ce qui est facile, car il n'y

(1) Si les racines n'offrent pas de lames blanches et si l'écorce montre un noircissement plus ou moins généralisé, il s'agit d'une autre maladie sorte de gommose, dont le traitement est tout différent.

a plus d'adhérence, les tissus étant morts, puis de pratiquer un râclage jusqu'au bois, de manière à laisser le moins possible de *Mycélium* ou *Blanc*. Ce dernier, en effet, croît, grandit sans cesse pour envahir de nouvelles régions, de nouveaux tissus.

On comprend que si les racines n'ont pas été isolées en dessous, cette opération ne pourra y être faite d'une manière satisfaisante; c'est pourquoi le déchaussage doit être pratiqué à 0 m. 50 au moins.

S'il arrive qu'une des racines malades n'est envahie que d'un côté, le nettoyage sera évidemment limité à cette région, en laissant intactes les parties restées vivantes. Bien mieux, s'il ne subsistait qu'un cordon étroit de tissus sains, il faut le respecter, car il peut permettre à l'organe de s'alimenter et de se refaire peu à peu.

Ainsi donc, il est nécessaire de sonder, de scruter avec soin chaque racine malade pour déterminer exactement son état et ce qu'on doit lui enlever. On peut penser qu'il suffirait de séparer du tronc les racines complètement envahies en les coupant sur une longueur de 0 m. 50 par exemple. Toutefois, la solidité de l'arbre pourrait être compromise. Il est même utile de raser la tête, pour qu'il ne soit pas déraciné par les grands vents ; il se remet d'ailleurs rapidement à fruits.

Cautérisation. — Cette opération complète la précédente, en ce sens qu'elle achève la destruction des fragments de *Blanc* (*Rhizomorphes subcorticaux*) qu'on aurait pu laisser sur les portions de racines décortiquées et râclées. Mais si le nettoyage et le râclage étaient parfaits, il ne serait pas nécessaire de procéder à la cautérisation. Il ne le serait pas non plus, si le déchaussage avait été effectué un peu avant la pousse, au printemps, et si, condition essentielle, il avait été suivi d'un beau temps chaud. La lumière et la chaleur auraient suffi à tuer les fragments de *Blanc* laissés dans le creux, les replis des racines et du collet. C'est pourquoi, il n'est pas inutile de laisser ce dernier à nu pendant tout l'été.

Toutes les substances anticryptogamiques peuvent être utilisées. L'une des plus faciles à se procurer et des moins coûteuses est le sulfate de fer (vitriol vert) en solution aqueuse fraîchement préparée à 30 %, à laquelle on peut ajouter 1 % d'acide sulfurique (huile de vitriol). Mais on peut utiliser aussi du sulfate de cuivre à 10 %, des polysulfures alcalins (foie de soufre) à 5 %, du formol, du permanganate de potasse à des doses voisines, etc. On n'a donc que l'embarras du choix. Bien mieux, la suie délayée dans un peu d'huile de manière à obtenir une solution assez fluide donne de très bons résultats. Voilà un produit facile à se procurer, à la portée de tous les cultivateurs. Ces solutions seront répandues par beau temps, avec un pinceau, ou des chiffons dilacérés, d'abord sur les racines nettoyées, puis sur les autres et tout autour du collet. Le procédé simpliste qui consiste à enfouir du sulfate de fer en quantité plus ou moins grande au pied des noyers est insuffisant et risque de brûler les racines saines, comme je l'ai constaté chez plusieurs propriétaires. Les résultats espérés sont beaucoup moins assurés.

Epoque du traitement. — En principe, dès que l'on s'aperçoit qu'un noyer dépérit (ou si l'on a le moindre doute), il faut procéder au traitement, quelle que soit la saison, et par beau temps si possible. Car il est très important d'arrêter de suite le parasite dans sa marche envahissante. Au printemps suivant, avant la pousse, on s'assurera par un nouvel examen minutieux des racines et du collet, qu'il n'a pas réapparu sournoisement.

Fumure. — Il tombe sous le sens qu'un arbre dont une ou plusieurs racines ne fonctionnent plus, est un arbre affaibli auquel une suralimentation est nécessaire. Terreau et fumier ne sont point inutiles, mais ils apportent avec eux des germes de putréfaction. L'aliment minéral complet avec prédominance d'azote sera fourni par un mélange de 4 à 5 kilos, selon la taille de l'arbre, de sulfate d'ammoniaque (de nitrate de soude, ou de nitrate d'ammoniaque) auquel on adjoindra du superphosphate et de la potasse sous forme, selon les sols, soit de sulfate de potasse, soit de chlorure de potassium, soit même de sylvinite riche. On peut remplacer d'ailleurs les engrais azotés par des cultures d'hiver de légumineuses (vesce, lupins, féverolles) qu'on enfouira au printemps. J'ai des raisons particulières pour conseiller de répandre une bonne dose d'engrais à l'automne, ou enfouir des engrais verts. Il faut répandre sous tout le couvert et au delà, dans la région des radicelles absorbantes.

Conclusions. — Le noyer attaqué par le champignon du Pourridié ne meurt que lorsque le *Blanc* (*Rhizomorphe subcortical*) a fait le tour du tronc en désorganisant et en tuant l'écore, par suite *arrêtant la circulation de la sève*. De là découle le principe du traitement et la nécessité d'agir vite et de bonne heure, avant que l'envahissement du parasite ne soit trop grand. De là la nécessité du déchaussage complet et profond, du nettoyage, de la cautérisation, de la fumure enfin.

Je n'affirme pas que l'on réussira dans tous les cas, mais ce qui donne bon espoir dans l'emploi de ce traitement curatif, c'est que des noyers atteints de pourridié ont pu vaincre, sans aucune aide, l'emprise du parasite. J'étudie ces noyers et j'espère pouvoir déterminer les circonstances qui leur ont permis de sortir victorieux de cette lutte, sans l'intervention de l'homme.

Je pourrais citer quelques agriculteurs, en Dordogne, qui ont acquis une véritable maîtrise dans la pratique de ce traitement. Néanmoins, j'attends encore pour rendre compte de résultats complets de ces expériences, avec tous les détails utiles.

D'une manière générale, dans une même exploitation, les noyers atteints de pourridié ne sont pas nombreux, car les arbres ne sont envahis que successivement, les uns après les autres, et non simultanément. Il sera donc facile aux propriétaires de faire ce traitement au moment le plus favorable, c'est-à-dire à la fin de l'hiver, à une époque où il n'y a pas encore de grands travaux. On marquera au cours de la végétation ceux qui auront

montré des symptômes de dépérissement, un feuillage moins vert, surtout moins abondant, parfois des feuilles jaunes çà et là (1).

On peut objecter que s'il est relativement facile et rapide, selon le terrain, de déchausser un noyer de 20 ans, cette opération devient un travail considérable pour un gros noyer. Vaut-il mieux l'abandonner à lui-même, et le laisser périr sans rien tenter? Ce serait de l'incurie, de la négligence coupable, alors qu'on peut le sauver ou tout au moins prolonger son existence. Je sais bien que l'on compte beaucoup sur l'utilisation de nouveaux porte-greffes pour vaincre le Pourridié et cette étude est aussi l'objet de mes préoccupations. Mais elle sera longue et nul ne peut encore en prévoir l'issue. En attendant, il faut agir et je demande aux cultivateurs de mettre en pratique le traitement indiqué. Il sera difficile de faire disparaître totalement le pourridié, mais il sera possible d'abaisser considérablement la proportion des noyers qui en sont victimes.

Lorsqu'un noyer ou un groupe de noyers meurent du pourridié constituant une tache, il est très utile d'entourer ce foyer d'un fossé pour protéger les arbres restés indemnes. Ce procédé donne de bons résultats dans les forêts de pins maritimes contre la maladie du *Rond* ; il est difficile de le faire adopter dans les noyeraies à cause des cultures effectuées sous le couvert. Il devrait l'être dans l'Isère où les noyeraies sont très denses et où, par suite, les cultures sont reléguées au second plan.

M. Gard,
Docteur ès-sciences,
Directeur intérimaire de la Station de Pathologie végétale de Bordeaux.

RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET DE PRODUCTEURS DIRECTS (2)

CHAMP D'EXPERIENCES N° XI

Cette pièce est située au lieu « Sous Châtillon » dans la commune de Corsier près Vevey, à environ 560 mètres d'altitude, en coteau à inclinaison légère et exposé au sud-sud-est. Un bois se trouve à une distance d'à peu près 70 mètres au nord et n'empêche donc pas l'action du soleil. D'autres vignes sont plus près du bois et ont évité aux producteurs directs, qui font l'objet de cette étude. d'être attaqués par les oiseaux, blaireaux, etc.

Dans cette parcelle nous avons placé en plus grand nombre les numéros qui paraissent avoir donné les meilleurs ou du moins les moins mauvais

(1) Toutefois, il est toujours préférable d'effectuer le traitement aussitôt qu'on s'aperçoit du moindre dépérissement.
(2) Voir *Revue* n°s 1635, 1638 et 1642, pages 289, 339 et 404.

résultats dans nos autres champs d'expériences, après les y avoir essayés pendant plusieurs années. Ce n'est que par exception que nous avons introduit ici, sans les essayer ailleurs, parce que nous étions pressés d'avoir quelques producteurs directs blancs, les numéros 175-38 de Couderc, 343-14 de Couderc, 157 de Gaillard, 1028 de Castel et 340 de Chevallier.

Voici les conclusions que tire de l'analyse physico-chimique de trois échantillons de cette terre, M. Dusserre, chef de l'Etablissement fédéral de chimie agricole de Lausanne : « Au point de vue mécanique, nous avons affaire à des terres plus ou moins graveleuses, le centre de la parcelle étant formée de terre plus fine : sol et sous-sol sont de même texture et formés par les débris de roches de même nature (erratique alpin mélangé aux éboulés et alluvions locaux).

La proportion de matière organique plus ou moins humifiée n'est pas très considérable, comme dans tous les sols minéraux régulièrement labourés. C'est une terre essentiellement calcaire. La proportion d'azote, en relation avec celle de la matière organique, est dans la moyenne des sols cultivés et recevant du fumier, celle d'acide phosphorique est faible. De la potasse totale une minime friction, ne pouvant être déterminée exactement par l'analyse, est assimilable chaque année ».

Ajoutons que l'analyse calcimétrique de plusieurs échantillons a révélé une teneur en calcaire allant jusqu'à 57 %. En général nous n'avons pas affaire dans les environs de Vevey à de fort pour cent calcaires sauf au bord des ruisseaux. Lorsque la proportion de calcaire est plus forte, c'est généralement une indication que les eaux des ruisseaux qui ont décalcarisé ailleurs des terres, ont déposé un calcaire qui est souvent assez chlorosant. C'est probablement ce qui a eu lieu ici puisqu'un ruisseau passe à quelque cent mètres à côté de cette plantation. Dans la partie où la teneur en calcaire est la plus forte, la plantation a été faite sur 41 B, ailleurs sur 3309 ou franche de pied. On verra plus loin que la chlorose n'a guère fait souffrir les directs de cette expérience.

La proportion assez forte de gravier dans cette terre plutôt mi-forte, argileuse, adhérent aux chaussures, s'explique encore par le voisinage du ruisseau.

Dans ce champ d'expériences la taille instituée est celle du pays, c'est-à-dire en gobelets, taille peu généreuse. D'après ce que nous avons vu à Veyrier, nous pensons qu'il aurait mieux valu adopter une taille longue, la Guyot simple ou double par exemple, pour plusieurs de ces variétés tout au moins Le lecteur pourra s'en rendre compte en comparant les résultats de l'expérience N° VI (dans le présent travail numéroté XII), à Veyrier, près Genève, in volume II « Contribution à l'étude de la reconstitution » pages 115 et suivantes, édit. 1912 et les résultats de cette même expérience dans le présent travail aux résultats de l'expérience qui nous occupe.

D'un autre côté, alors que dans nos autres champs d'expériences de directs, ceux-ci sont francs de pied, ici au lieu dit « Sous Châtillon », ils sont pour la plupart greffés.

TABLEAU DE RENDEMENT ET DE MATURITÉ DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XI
(PRODUCTEURS DIRECTS)

Plantation de 1912. Rendement moyen en kg par année et par cep. Classement par ordre décroissant d'après le rendement.

Altitude : 550 m. Superficie : 9 ares.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	RENDEMENT		TOTAL DES MOYENNES	RENDEMENT MOYEN	N° DE CLASSEMENT	MATURITÉ		MATURITÉ	
		1917	1919				1916	1917	MOYENNE	N° DE CLASSEMENT
Gaillard blanc N° 157 sur 3309	30	0.356	0.458	0.814	0.407	1	0	4	2	5
Duchess blanc sur 3309.....	47	0.509	0.294	0 803	0.401	2	3	5	4	2
Duchess blanc non greffé.....	11	0.354	0.432	0.786	0.393	3	3	5	4	2
Couderc blanc N° 272-60 sur 3309	60	0.375	0.387	0.762	0.381	4	0	5	2,5	4
Seibel noir N° 1 sur 3309.....	311	0.265	0.437	0.702	0.351	5	0	3	1,5	6
Couderc noir N° 7104 sur 3309.....	92	0.211	0.456	0.662	0.333	6	0	2	1	7
Couderc blanc N° 175-38 sur 3309.....	23	0.237	0.300	0.537	0.268	7	2	5	3,5	3
Couderc blanc N° 175-38 sur 420C.....	28	0.160	0.300	0.460	0.230	8	2	5	3,5	3
Couderc blanc N° 175-38 non greffé	8	0.075	0.300	0.375	0.187	9	2	5	3,5	3
Couderc blanc N° 117-3 sur 3309.....	100	0.104	0.100	0.204	0.102	10	3	5	4	2
Couderc blanc N° 343-14 non greffé	60	0.000	0.104	0.104	0.052	11	—	5	5	1

TABLEAU DE RÉSISTANCE AUX MALADIES CRYPTOGAMIQUES DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XI (PRODUCTEURS DIRECTS)

Altitude : 550 m. Plantés en 1912 Superficie : 9 ares

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	MILDIOU	OIDIUM	NOTE DÉFINITIVE DE RÉSISTANCE	N° DE CLASSEMENT
Gaillard blanc N° 157 sur 3309.....	30	2.5	—	2.5	3
Duchess blanc sur 3309.....	47	4	—	4	2
Duchess blanc non greffé.....	11	4	—	4	2
Couderc blanc N° 272-60 sur 3309....	60	4.05	3	2.35	4
Seibel noir N° 1 sur 3309.....	311	5	5	5	1
Couderc noir N° 7104 sur 3309.....	92	4	—	4	2
Couderc blanc N° 175-38 sur 3309....	23	5	5	5	1
Couderc blanc N° 175-38 sur 420 C...	28	5	5	5	1
Couderc blanc N° 175-38 non greffé ..	8	5	5	5	1
Couderc blanc N° 117-3 sur 3309.....	100	5	—	5	1
Couderc blanc N° 343-14 non greffé ..	60	3.5	3	2.16	5

Ces N^os ont été observés au point de vue mildiou et oïdium pendant des années, tandis 'on n'a pesé et donné une note de maturité à ceux-ci que pendant 2 ans.

Chacun de ces directs est dans d'autres champs d'expériences non greffé, d'autre part, le Duchess et le Seibel 128 ont été expérimentés à Veyrier (voir in « Contribution à l'étude de la reconstitution », volume II op. cit.) greffés sur 101 × 14 (voir également dans le travail actuel la suite^e de cette expérience) ; ceux de nos lecteurs qui s'intéressent à la question de l'affinité entre greffons et porte-greffes, pourront suivre un numéro, à ce point de vue, d'un tableau à l'autre, d'un champ d'expériences à l'autre. Il est certain que nous n'y donnons que peu de renseignements par rapport au monde d'inconnues qu'il y a encore dans cette question. Nous n'avons pas la prétention de résoudre celle-ci ici, mais seulement d'apporter les quelques observations que nous avons pu faire sur place, dans telle ou telle situation. Nous nous rendons parfaitement compte que tel ou tel fait peut n'être que

TABLEAU DE CLASSEMENT DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XI (Producteurs directs)

en tenant compte des trois éléments de comparaison : cryptogamiques

Rendement, Maturité et Résistance aux maladies

NOM DES VARIÉTÉS	Nombre de pieds	Rendemens		Maturité		Résistance aux maladies		Note finale (1)	Classement définitif
		N° de classement	Rendement moyen par cep	N° de classement	Moyenne des notes obtenues	N° de classement	Moyenne des notes obtenues		
Duchess blanc sur 3309	47	2	0.401	2	4	2	4	2	1
Duchess blanc greffé	11	3	0.393	2	4	2	4	2.33	2
Gaillard blanc n° 157 sur 3309	30	1	0.407	3	2	3	2.5	3	3
Couderc blanc n° 175-38 sur 3309	23	7	0.268	3	3.5	1	5	3.66	4
Couderc blanc n° 175-38 sur 420 C	28	8	0.230	3	3.5	1	5	4	5
Couderc blanc n° 272-60 sur 3309	60	4	0.381	4	2.5	4	2.33	4	5
Seibel noir n° 1 sur 3309	311	5	0.351	6	1.5	1	5	4	5
Couderc blanc n° 117-3 sur 3309	100	10	0.102	2	4	1	5	4.33	6
Couderc blanc n° 175-38 non greffé	8	9	0.187	3	3.5	1	5	4.33	6
Couderc noir n° 7104 sur 3309	92	6	0.333	7	1	2	4	5	7
Couderc blanc n° 343-14 non greffé	60	11	0.052	1	5	5	2.16	5.66	8

(1) Obtenue en ajoutant les N^os de classement du rendement, de la maturité et de la résistance aux maladies, en leur attribuant une égale valeur et en le divisant par 3. Exemple : le Gaillard blanc n° 157 sur 3309 a obtenu le n° moyen de rendement 1,5 pour la maturité, 3 pour la résistance aux maladies ; ajoutons ces trois chiffres, nous obtenons 1+5+3 = 9 ; divisons par 3, soit 9 : 3 = 3, nous obtenons la note finale 3. Donc, moins le chiffre de cette note est élevé et mieux ce cépage est classé.

TABLEAU DE RENDEMENT POUR 1919 DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XI (PRODUCTEURS DIRECTS)

Plantation de 1916

Rendement moyen en Kg. par cep par ordre décroissant d'après le rendement

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1919	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Bertille Seyve blanc n° 450 sur 3309.....	62	0,371	1
Castel n° 1028 sur 41 B.....	20	0,237	2
Bertille Seyve blanc n° 3401 sur 41 B....	104	0,230	3
Le Chevallier blanc n° 3401 sur 41 B....	42	0,214	4
Seibel noir n° 156 non greffé.....	20	0,187	5
Seibel noir n° 128 non greffé.....	20	0,155	6
Seibel noir n° 1 non greffé.....	20	0,150	7
Gaillard blanc n° 157 sur 41 B.....	21	0,095	8
Couderc blanc n° 272-60 sur 41 B.....	82	0,021	9
Duchess sur 41 B.....	140	0,014	10

passager et que pour conclure, il faut des expériences autrement longues que les nôtres (1).

(*A suivre.*) J. Burnat et H. Meyer.

ACTUALITÉS

Situation, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1925 (H. A.). — Déclarations de récolte. — Résultats généraux des déclarations de récolte. — La XXIe Foire aux vins d'Anjou (Dr P. Maisonneuve). — Situation vinicole dans l'Europe centrale (André Teleki). — La consommation du vin à Paris. — La circulation des wagons-réservoirs étrangers pour vins en Italie. — Institut œnologique de France. — Bibliographie.

Situation, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1925. — Les résultats des déclarations de récolte qui sont publiés maintenant de jour en jour confirment ce que nous avons annoncé ici : léger excédent pour les quatre départements méridionaux gros producteurs (à cause du déficit du Gard, qui corrige l'excédent exceptionnel de l'Aude) ; diminution

(1) Ainsi, une année (1916), d'assez nombreux pieds de Seibel n° 1, greffés sur 3309 au lieu dit « Sous Châtillon » ont été assez brusquement comme frappés (dans une année pas sèche) de flétrissure, sorte de dépérissement étrange, alors qu'aucune autre année nous ne l'avons remarqué dans ce lieu-ci. Nous n'avons pas eu ce cas-là à Cevrier avec le Seibel n° 1 franc de pied. Par contre, chez un de nos clients à Collex-Bossey, canton de Genève, ce fait de dépérissement, flétrissure, s'est produit tout au moins une année.

pour la grande majorité des autres départements, par rapport à 1924. La Gironde accuse déjà une moindre production de 450.000 hectolitres sur 1924, la Champagne, avec 206.011 hectolitres, une diminution de 60.000 hectolitres. Quand on connaîtra, bientôt, les résultats officiels du Centre, de la vallée de la Loire, des autres départements du Sud-Ouest et de l'Est, où le Mildiou, l'Oïdium, et surtout la Cochylis et l'Eudémis ont fait leurs ravages, on se rendra compte que les disponibilités ne seront pas supérieures aux besoins de la consommation, si celle-ci se maintient au taux très élevé des derniers mois.

La *Revue* donne, ci-après, les nombres relatifs aux départements du Midi ; excédent des quantités déclarées : 1.240.000 hectolitres sur 1924 ; excédent des stocks à la propriété, 154.000 hectolitres ; diminution des surfaces en vignes, 1.100 hectares, disent les statistiques officielles ! et ces diminutions de surface portent sur l'Aude et l'Hérault, qui, en hectolitres de vin produit, se trouvent en majoration cette année !

Les quantités de vins portées au *Journal officiel* du 16 décembre pour les sorties, la circulation, les stocks permettent l'optimisme en ce qui concerne la situation du marché.

Aux sorties : 4.801.616 hectolitres, contre 5.948.505 en octobre dernier et 4.758.044 en novembre 1924. Au total, depuis le commencement de la campagne, les sorties sont de 12.993.343 hectolitres, contre 11.779.338 pour la période correspondante de l'exercice précédent.

Pour la consommation taxée : 4.331.228 hectolitres, contre 4.696.895 en octobre 1925 et 4.181.393 en novembre 1924. Au total, pour les deux mois de la campagne, 9.028.123 hectolitres contre 8.427.755 pour les mêmes mois de l'an dernier.

Les stocks du commerce sont encore en augmentation sur le taux atteint le mois précédent : 13.796.654 hectolitres au lieu de 13.597.630 à fin octobre 1925. Mais l'augmentation de ces stocks, très élevée en octobre (1.350.000 hectolitres), s'atténue très sensiblement (200.000 hectolitres).

En présence de ces résultats, la situation générale du marché des vins ne peut que s'affermir, avec tendance à l'augmentation des cours lorsque, d'ici quelques jours seulement, les résultats globaux de la récolte franco-algérienne seront publiés.

H. A.

Déclarations de récolte : *Résultats pour les quatre départements gros producteurs du Midi :*

Année 1923

Départements 1	Superficie des vignes en production 2	Stocks 3	Quantité de vins produites 4	Total des quantités déclarées (col. 3 et 4). 5
	hectares	hectotitres	hectolitres	hectolitres
Aude	114.620	421.709	7'193.699	7.615.408
Gard	71.859	142.591	4.089.048	4.232.231
Hérault	183.899	469.569	14.379.003	14.848.572
Pyrénées-Orientales	64.886	68.523	3.912.174	3.980.697
Totaux	34.5.264	1 102.392	29.573.516	30.676.90

Année 1924

Départements 1	Superficie des vignes en production 6 hectares	Stocks 7 hectolitres	Quantités de vins produites 8 hectolitres	Total des quantités déclarées (col. 7 et 8). 9 hectolitres
Aude	116.327	328.594	6.038.256	6.366.850
Gard	71.106	92.896	5.120.386	6.243.282
Hérault	184.208	397.215	14.075.105	14.472.220
Pyrénées-Orientales	64.715	129.821	3.253.877	3.383.698
Totaux	436.356	948.526	28.487 624	29.436.150

Résultats généraux des déclarations de récolte (1). — Le *Journal officiel* du 19 décembre nous apporte le résultat des déclarations de récolte pour l'ensemble du vignoble. Nous connaissions déjà ceux de l'Algérie (en augmentation de 2.578.911 hectolitres sur la précédente, avec 12.366.115 hectolitres), ceux du Midi (en augmentation de 1.500.000 hectolitres environ) et ceux de quelques départements du Sud-Ouest et de l'Est. Le déficit annoncé pour les autres régions viticoles a fait plus que contrebalancer ces excédents, et le bilan s'établit par une diminution, par rapport à 1924, de 4.700.000 hectolitres environ pour la totalité du vignoble français métropolitain et de l'Afrique du Nord. Pour la France, elle est de 6.900.000 hectolitres, pour l'Alsace de 280.000 ; c'est l'excédent de 2.580.000 hectolitres enregistré en Algérie qui compense en partie ce déficit de plus de 7.000.000 d'hectolitres sur la récolte précédente.

Nous reviendrons, dans notre prochain numéro, sur les chiffres des surfaces plantées en vignes, les stocks à la propriété, etc..., qui figureront au tableau récapitulatif habituel. Aujourd'hui, constatons qu'avec les ressources très élevées du début de la campagne 1924-1925 (4.000.000 de stocks à la propriété, 79.700.000 hectolitres de récolte, 12.247 000 hectolitres de stocks commerciaux, soit un total de près de 96 millions d'hectolitres), le stock commercial ne s'est accru que de 1 million d'hectolitres environ et le stock à la propriété de 900.000 hectolitres seulement. C'est que la consommation taxée (50.357.000 hectolitres), la distillation et la consommation en franchise ont été extrêmement élevées (21.300.000 hectolitres), si l'on prend pour base les chiffres de la déclaration de récolte de 1924, que nous devons considérer comme exacts. Et nous ne parlons pas de la consommation des piquettes !

Une fois de plus il est démontré que la capacité d'absorption du marché français dépasse 70 millions d'hectolitres de vin. La capacité de production, qui s'accroît surtout dans les régions les plus méridionales assure pour l'exercice 1925-1926 des ressources s'élevant à 80.063.673 hectolitres, plus les stocks du commerce, ce qui donne un total inférieur aux ressources de l'exercice précédent de près de 3 millions d'hectolitres. La démonstration a été faite en 1924-1925 que de telles ressources sont absorbables par le marché intérieur et par l'exportation, qui pourrait, elle, être sensiblement augmentée. La situation du marché ne peut qu'être favorablement influencée par cette constatation.

H. A.

Concours agricole de Maison-Carrée (Algérie). — Un important concours agricole sera organisé à Maison-Carrée, près Alger, du 2 au 9 mai 1926. Il comportera des expositions de matériel agricole, d'animaux, de produits agricoles.

Les inscriptions sont reçues par M. Bonafé, Directeur de l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger), jusqu'au 1er mars, dernier délai.

Cette manifestation agricole de l'Afrique du Nord mettra en valeur la production de la Jeune France ; elle sera le témoin du développement constant

(1) Ces renseignements nous parviennent en dernière heure, au moment de la mise en pages. Ils complètent la note précédente, et la confirment.

des cultures du blé, de la vigne, du coton et de l'élevage qui fait aussi de rapides progrès.

La 21e Foire aux Vins d'Anjou. — La Fédération Générale des Syndicats Viticoles de l'Anjou chargée d'organiser la 21e Foire aux Vins, fait savoir que celle-ci se tiendra, comme les années précédentes, sur le Champ-de-Mars, dans les constructions édifiées par la Société des Fêtes. Elle ouvrira le samedi 9 janvier et se terminera le mardi 12.

Seuls, les vins qui sont seuls admis à y exposer, les vins de leur récolte, tous les viticulteurs qui font partie de l'un des six syndicats que groupe la Fédération : Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire, Syndicat des Vignerons des Coteaux de Saumur, Syndicat Angevin des Vignerons de Beaupréau, Syndicat des Viticulteurs sommiers de Doué-la-Fontaine, Syndicat des Agriculteurs de l'Anjou, Syndicat des Viticulteurs de l'Aubance.

Chaque exposant devra indiquer sur sa demande à quel syndicat il appartient.

En même temps, les industriels et commerçants français pourront tous prendre part à cette Exposition et y envoyer leurs appareils, instruments et outils utilisés en viticulture et vinification.

Nous les prions instamment de nous passer leurs demandes le plus tôt possible, et au plus tard le 26 *décembre*. L'espace dont nous disposons étant assez limité, quand il sera entièrement occupé, nous serons obligés de refuser les propositions qui nous seraient faites ultérieurement.

Nota. — Tous les renseignements utiles seront fournis aux intéressés, 7, rue Saint-Pierre, à Angers. — La Fédération Générale des Syndicats Viticoles de Maine-et-Loire : Dr P. Maisonneuve.

Situation vinicole dans l'Europe Centrale

Vienne, 10 décembre 1925.

Autriche. — La crise financière, la cherté de la vie et le chômage dans l'industrie sont de plus en plus [illegible]. Si [illegible] interviennent que MM. les socialistes ont [illegible] en Autriche depuis la révolution se prolongeait encore quelque temps, la majorité des industriels et négociants en Autriche sera ruinée. Heureusement, l'agriculture a su mieux se défendre contre les attaques décomposantes des apôtres socialistes et la production des céréales, etc., s'est sensiblement [illegible] le résultat des vendanges était satisfaisant. L'Autriche a récolté cette année environ 600.000 hectolitres ; la qualité est moyenne, mais à beaucoup d'endroits meilleure qu'on l'espérait après cet été froid et pluvieux. Les prix pour les petits vins de 6 à 8° sont de S. 70 l'hectolitre, pour les bons crus de S. 100 à S. 200 l'hectolitre selon degré et qualité.

L'écoulement des vins est assez difficile, car MM. les socialistes considèrent le vin comme un article de luxe et l'ont grevé de tels impôts qu'on ne peut pouvoir au-dessous de S. 2 le litre d'un vin buvable dans un restaurant. Les vins de meilleures qualités sont débités au prix de S. 4 à S. 8 le litre.

Hongrie. — La quantité récoltée en Hongrie s'élève à environ 5 millions d'hectolitres ; la qualité est moyenne, mais on trouve aussi de très bons vins qui sont recherchés par les acheteurs autrichiens.

On attend maintenant la conclusion du traité commercial entre la Hongrie et l'Autriche qui favorisera certainement l'exportation des vins hongrois en Autriche. Actuellement, le développement de la consommation intérieure est fortement entravé par la taxe intérieure de 2.000 couronnes par litre et l'association des viticulteurs et des négociants de la Hongrie fait tous les efforts auprès du gouvernement pour que cette taxe soit abolie ou diminuée. Les prix des vins ont baissé dans les dernières semaines et on paie pour les vins de consommation courante 3 à 4.000 couronnes par litre, pendant que les bons vins atteignent des prix jusqu'à 10.000 couronnes par litre.

La situation économique du pays s'améliore de jour en jour et le bilan commercial de la Hongrie est déjà devenu actif. Vu que les caves des négociants et des hôteliers sont presque vides, on espère que la production de cette année

s'écoulera facilement et que les prix actuellement très bas et qui ne couvrent pas les frais de la production s'élèveront.

Tchécoslovaquie. — On évalue la production de cette année à environ 300.000 hectolitres ; la qualité des vins récoltés était meilleure, comme on l'espérait. Les prix varient de kc. 3,50 à kc. 7 par litre, selon degré et qualité. Les vins de 1925 s'écouleront facilement, car la production de ce pays ne couvre pas la moitié de la consommation, actuellement très réduite. L'importation des vins de coupage étrangers se fait cette année surtout de l'Espagne, car les vins espagnols donnent actuellement meilleure convenance que les vins italiens.

Yougoslavie et Roumanie. — Ces deux pays avaient une vendange moyenne avec une qualité moyenne. Les prix sont assez fermes. Le vin produit se consomme dans le pays même, car l'exportation est presque nulle.

André Teleki.

La consommation du vin à Paris. — Paris reste le plus important débouché pour les vins de presque toutes provenances. La population s'accroît et la consommation du vin également. Voici les quantités de vins introduites à Paris depuis 6 ans :

En 1919-1920	5.240.971	hectos
En 1920-1921	5.227.902	—
En 1921-1922	5.343.522	—
En 1922-1923	5.523.453	—
En 1923-1924	5.453.019	—
En 1924-1925	5.590.532	—

La consommation du cidre reste bien modeste, à côté de celle du vin : 91.726 hectolitres en 1924-25, après 77.000 en 1923-24 et 17.000 en 1922-23. La récolte des pommes ayant été très réduite cette année, il y aura place, à Paris, pour une plus grande quantité de vin.

La circulation des wagons-réservoirs étrangers pour vins en Italie. — M. l'attaché commercial d'Italie vient de faire connaître que les wagons-réservoirs pour vins appartenant aux particuliers et régulièrement inscrits à l'étranger pourront être employés pour les transports entre les gares du royaume d'Italie.

Cette concession sera valable jusqu'au 31 décembre 1925 et sera limitée à un nombre total de 800 wagons-réservoirs sur la base des demandes que les maisons intéressées présenteront sur papier timbré de 3 lire au Servizio Marinento e Traffico en indiquant :

1° Le numéro de service des wagons-réservoirs ;
2° Le nom de la maison étrangère propriétaire ;
3° L'administration ferroviaire auprès de laquelle le wagon est inscrit ,
4° Le transit d'entrée en Italie du wagon ;
5° La période d'utilisation en territoire italien.

Institut œnologique de France : Enseignement par correspondance. — Toutes les professiosn qui s'intéressent aux vins éprouvent de plus en plus le besoin d'acquérir les notions techniques nécessaires pour soigner rationnellement les vins. Le professeur L. Mathieu a organisé des Cours par *Correspondance* adaptés à toutes les professions, de sorte que, sans dérangement, en y consacrant quelques heures par semaine, les praticiens, même sans notions de chimie, peuvent compléter leurs connaissances par un travail d'ailleurs très attrayant.

Les correspondants sont en relation directe avec le professeur L. Mathieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Bibliographie

Physique et Météorologie Agricoles, par P. Klein et A. Sanson, ingénieurs agronomes. 1 vol. in-16 de 464 pages avec figures, 15 fr. Franco, 16 fr. 50. (Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris.)

Le souci de leur propre intérêt doit engager les agriculteurs à acquérir des notions aussi étendues que possible en météorologie, et c'est la raison pour laquelle il était indispensable que cette science fût représentée dans l'Encyclopédie Agricole dirigée par M. Wéry. Les événements de ces dernières années — en particulier les nécessités militaires d'une part, et le développement de la navigation aérienne de l'autre — ont fait faire à la science de l'air des progrès considérables, dont il importe que l'agriculteur soit au courant, afin de pouvoir en profiter.

Cet ouvrage est divisé en six parties. Les quatre premières ont pour objet l'étude des phénomènes généraux de l'atmosphère et traitent, par conséquent, les diverses questions de météorologie et de physique que soulève cette étude. On y expose successivement les causes astronomiques de ces phénomènes, les propriétés générales de l'atmosphère (composition, température, optique, pression, humidité et électricité), la genèse des vents, les courants généraux et les différentes sortes de précipitations.

Les deux dernières parties se rapportent aux effets agricoles de ces phénomènes atmosphériques. On examine d'abord leur mode d'action lorsqu'ils sont envisagés isolément, ainsi que les moyens dont on dispose pour lutter contre eux s'ils deviennent nuisibles, et ensuite leur influence combinée, c'est-à-dire la climatologie.

Voici un aperçu des matières traitées dans les deux dernières parties :

Effets agricoles des variations de température de l'air et du sol : Influence des variations de température sur la végétation. Amélioration des conditions thermiques dans lesquelles sont placés les végétaux. — Effets agricoles des vents : Préservation des végétaux contre les vents trop forts. — Rôle agricole des précipitations aqueuses : Influence des pluies sur le sol et moyens de pallier à l'excès ou à l'insuffisance des pluies. — Dégâts commis par la grêle. Essais de préservation des cultures. — Effets de la foudre : Préservation contre la foudre. Paratonnerres.

Rôle agricole des phénomènes météorologiques considérés dans leur ensemble. — Causes déterminantes des climats. — Les climats des pays étrangers. Le climat de la France. — Influence des climats sur les végétaux et sur leur répartition à la surface de la terre : Influence des changements de climat sur les végétaux. — Régions agricoles : Causes de limitation des cultures. Principales régions agricoles d'Europe.

Annuaire International de Législation Agricole. — L'Institut International d'Agriculture vient de publier son *Annuaire International de Législation Agricole.* Il contient, dans ses 1.245 pages, le tableau complet des lois, décrets et règlements concernant l'agriculture, promulgués ou publiés dans les divers pays durant l'année 1924. Le volume est précédé d'une introduction analytique exposant succinctement les dispositions dont le texte est donné *in extenso*. La lecture de cette introduction permet de se rendre compte des mesures les plus importantes prises en matière agricole par les différents gouvernements, mesures dont la traduction française est donnée dans l'Annuaire.

Quant aux nombreuses dispositions d'une moindre portée, le volume en indique simplement le titre dans la langue originale et en français.

L'Annuaire est facile à consulter grâce aux deux tables très détaillées qui le complètent : l'une chronologique par pays, l'autre alphabétique par matière.

Ce volume, comme les précédents, est indispensable aux législateurs, aux sociologues et aux économistes, ainsi qu'aux associations agricoles et à tous ceux qui s'occupent du commerce ou de la transformation industrielle des produits de la terre.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 225 à 275 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure (1er décembre). — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 5 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Vins rosés de 6 fr. à 7 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (14 décembre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, à 7 francs le degré environ suivant qualité et situation. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré, Clairettes, de 8 fr. 50 à 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à » fr. » le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 570 à 580 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 310 à 315 francs.

Montpellier (15 décembre). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 55 à 75 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Trois-six à 86°, les 100°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 600 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Béziers (18 décembre). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, à 7 francs le degré ; vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré logés. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. à 9 fr. Trois-six de vin, 86°, » à » francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, » francs ; trois-six de marc, » à » francs. Eau-de-vie de marc, 325 à » francs.

Pézenas (12 décembre). — Vins rouges 1925, logés, 7 francs le degré ; Vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Picpoul, 8 fr. à 8 fr. 75 le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, 555 fr. à 560 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, 525 à 535 francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 décembre 1925.

Récolte 1925, 7 fr. à 7 fr. 25 environ le degré en logé avec appellation d' rigine Minervois.

Carcassonne (19 décembre). — Récolte 1925, de 7 à 12°, de 51 à 82 francs l'hectolitre. Alcools, pas d'affaires.

Perpignan (19 décembre). — Vins : Récolte 1925 : 7 francs le degré. Alcools, non rectifié, » francs les 100° ; rectifié extra neutre, » francs les 100°.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 128 fr. à 136 fr. : orges, 108 fr. à 111 fr., escourgeons. 92 à 101 fr. ; maïs, 112 à 114 fr. ; seigle, 89 à 95 fr. ; sarrasin, 89 fr. 00 à 94 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 95 à 103 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 197 fr. 09. — Buenos-Ayres, 166 fr. 32. — Chicago, 177 fr. 86. — Sons, 65 fr. 50 à 74 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 100 francs ; jaune commune, de 46 à 54 fr. ; Saucisse rouge, de 62 à 82 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 70 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 100 à 135 francs ; paille d'avoine, de 105 à 135 fr. ; paille de seigle, 100 à 135 fr. ; luzerne, 195 à 240 fr. ; foin, 170 à 210 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 127 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisques extra-blanc, 102 fr. (Marseille) ; palmistes 75 fr. 00 ; de coprah, 94 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 690 à 700 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 222 fr. 50 à 224 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 11 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 12 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 00 à 15 fr. 50. — Porcs, 6 fr. 70 à 11 fr. 50.

Crème de tartre 600 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 60 ; sulfate de potasse, 90 %, 1 fr. 60 ; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/5 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 12/6. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 195 à 200 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 148 à 158 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 23 fr. 00 à 24 fr. 00 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 à 48 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 47 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 90 à 95 fr.

Sulfate de cuivre, de 278 à 283 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 30 à 32 fr. — **Soufre sublimé** pur, 105 à 110 fr. — **Soufre trituré**, 92 à 95 fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Châtaignes, 100 à 140 fr. — Poires communes, 100 à 200 francs ; Citrons d'Italie : 15 à 30 francs le 100. — Oranges d'Algérie, de 150 à 240 francs. — Bananes, 80 à 150 francs. — Ail, 400 à 550 francs. — Champignons, 200 à 1.700 fr. — Endives françaises, 250 à 500 fr. — Epinards, 100 à 200 fr. — Laitues » à » fr. — Choux-fleurs, de 180 à 300 fr. le 100 — Tomates d'Algérie, de 150 à 300 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 500 fr. — Noix sèches, 300 à 600 fr. — Dattes, de 350 à 500 fr. — Poireaux, 250 à 400 fr. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, 70 à 120 fr. — Pommes choix, de 300 à 1.000 francs. — Pommes communes, de 60 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 13 au samedi 19 décembre 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	6 »	0 »	3 »	0.1
Lundi.....	3 »	— 1 »	1 »	5
Mardi.....	0 »	— 3 »	— 1. 5	7
Mercredi..	1 »	—11 »	— 5 »	»
Jeudi.....	— 8 »	—10 »	— 9 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	2 »	— 5 »	— 1. 5	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	5 »	1 »	3 »	»
Lundi.....	3 »	— 1 »	1 »	4
Mardi.....	2 »	— 2 »	0 »	8
Mercredi..	1 »	— 6 »	— 2. 5	»
Jeudi.....	—11 »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	3 »	— 8 »	— 2. 5	»
	LYON			
Dimanche.	6 »	— 4 »	1 »	»
Lundi.....	— 1 »	— 4 »	— 2. 5	1
Mardi.....	2 »	— 5 »	— 1. 5	3.1
Mercredi..	0 »	— 5 »	— 2. 5	4
Jeudi.....	— 2 »	—15 »	— 8. 5	»
Vendredi..	» »	» »	»	»
Samedi....	— 1 »	—13 »	— 7 »	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	11 »	— 1 »	5 »	»
Lundi.....	6 »	2 »	4 »	»
Mardi.....	» »	— 3 »	» »	»
Mercredi..	8 »	0 »	4 »	1
Jeudi.....	3 »	— 4 »	— 0. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	9 »	1 »	5 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
....13....	8 »	1 »	4. 5	1
....14....	6 »	— 2 »	2 »	»
....15....	10 »	2 »	6 »	1
....16....	3 »	— 3 »	0 »	»
....17....	4 »	— 7 »	— 1. 5	»
....18....	» »	» »	» »	»
....19....	9 »	2 »	5. 5	»
	MONTPELLIER			
....13....	13 »	1 »	7 »	»
....14....	7 »	1 »	4 »	»
....15....	8 »	1 »	4. 5	0.3
....16....	6 »	— 2 »	2 »	»
....17....	5 »	— 5 »	0 »	»
....18....	» »	» »	» »	»
....19....	7 »	1 »	4 »	»
	BORDEAUX			
....13....	11 »	5 »	8 »	»
....14....	10 »	0 »	5 »	18
....15....	13 »	— 1 »	6 »	4
....16....	7 »	— 6 »	0. 5	»
....17....	» »	— 6 »	» »	»
....18....	» »	» »	» »	»
....19....	6 »	0 »	3 »	»
	NANTES			
....13....	8 »	0 »	4 »	»
....14....	7 »	— 1 »	3 »	»
....15....	7 »	— 1 »	3 »	»
....16....	4 »	1 »	2. 5	»
....17....	2 »	— 2 »	0 »	0.2
....18....	» »	» »	» »	»
....19....	4 »	0 »	2 »	»

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'EDIT., 17, RUE CASSETTE.